Recept na kynuté knedlíky

https://varimesmarcelou.cz/prilohy-a-pecivo/recept-na-kynute-knedliky.html

Uchovávám recept starý možná 100 let. Nejsou to knedlíky, které položíte na talíř, a oni okamžitě nasají omáčku ve svém okolí, vytvoří se z nich houba, a začnou se rozpouštět (brrrr….). Tyhle knedlíky jsou lahodné a se všemi omáčkami tvoří chuťově harmonický pár. Hlávkové či kedlubnové zelí je s nimi nepřekonatelné.

Na přípravu 6-8 porcí kynutých knedlíků budeme potřebovat

- 400 g hrubé mouky
- 100 g polohrubé mouky + trochu mouky na vál
- 2 celá vejce
- 250 ml kombinace mléka a vody (½ mléka + ½ vody)
- 21 g kvasnic (½ polovina kostky)
- 3 rohlíky na kostičky
- Sůl
- Štipec cukru

Postup přípravy kynutých knedlíků

Mléko s vodou ohřejeme na pokojovou teplotu.

Do mističky nadrobíme všechny kvasnice, přidáme štipec cukru a zalijeme cca 100 ml mléka s vodou a necháme vykynout.

V míse smícháme mouku, sůl, přidáme rohlíky, vykynutý kvásek a vajíčka.

Postupně prodělváme těsto a přiléváme zbylé mléko tak, aby vzniklo kompaktní, ne příliš tuhé těsto.

Mísu s těstem přikryjeme čistou utěrkou, postavíme ji na teplejší místo a necháme kynout cca ½ hodiny.

Na vaření knedlíků si připravíme větší hrnec. Vodu osolíme a dáme vařit.

Vykynuté těsto vyklopíme na pomoučený vál polohrubou moukou.

Těsto dál nehněteme, ani nijak nepřekládáme.

Knedlíky nám tak nebudou varem praskat.

Z těsta vytvoříme válec, který rozdělíme na 4 stejně velké válečky. Ty necháme na vále nejméně 20 minut dále kynout. A za tuto dobu je několikrát otočíme.

Do vroucí vody je vkládáme maximálně po dvou a pomalu vaříme 20 minut.

Po vyndání uvařených knedlíků ihned odkrojíme nití patku a poté knedlík na válu otočíme.

Knedlík necháme mírně vydýchat a zbytek knedlíku nití dokrájíme.



Kynutý knedlík - detail
Zdroj:Marcela Hackerová

Krájení kynutého knedlíku nití

Pod knedlík zasuneme nit na vzdálenost 1,5 cm od konce knedlíku. Oba konce nad knedlíkem překřížíme a tahem do stran odkrojíme plátek knedlíku.